PRZEGLĄD
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Pismo bezpłatne, wychodzące dwa razy na tydzień przy DZIENNIKU WARSZAWSKIM.

N^ER 47.

WARSZAWA.
ŚRODA.— d. 3/15 Czerwca 1853 roku.

Łatwe i tanie sposoby wyżywienia się, wrazie wysokich cen pokarmów.

Zebrał i spisał J. N. Kurowski.

2. *O powiększaniu pożywności i ilości chleba, przez stosowniejsze postępowanie w wyrabianiu go.*

(Dalszy ciąg).

Z powyższego jasno się wykazuje, że zwyczajny sposób robienia chleba, *daremnie rozprasza części pożywne, zatem nieodpowiada celowi.* Skreślimy teraz nowy sposób robienia chleba a raczéj *fermentowania* czyli *wyruszania* ciasta innemi tańszemi środkami.

§ 6. *Sposób udoskonalony robienia chleba.*

Sposób ten nie jest bynajmniéj nowym, już bowiem od lat 40 jest on znanym. Że zaś dotąd tak mało został upowszechniony, pochodzi *z jednéj* strony ztąd, iż nieznano dotąd stosownéj tu manipulacji; *z drugiéj*, że przy dotychczasowéj obfitości pokarmu ludzkiego, a mianowicie tak ogólnego używania kartofli w miejsce chleba, mniéj dbano o powiększenie jego pożywności. Dopiero gdy od lat kilku, zaraza kartofli, połączona z kilkoletnim nieurodzajem zboża, niemal w całéj Europie tak dotkliwie uczuć się dała, poznano całą ważność tego odkrycia i obecnie sztuczna panifikacja w Anglji, Francji, Belgji i w Niemczech olbrzymim upowszechnia się krokiem.

Najliczniejsze w téj mierze doświadczenia robił Dr. *Schnitz* w Stutgardzie i opis otrzymanych wypadków podał do wiadomości publicznéj, mówi on jak następuje:

„Sztuczna panifikacja polega na tem, że zamiast *drożdży* lub *kwasu chlebowego*, dodawanego do ciasta, celem utworzenia w niem potrzebnych do rozpulchnienia gazów, dodaje się *kwas solny* i *węglan sody*. Ciała bowiem te, będąc z sobą połączone, natychmiast się rozkładają, wydając znaczną massę gazu kwasu węglowego, który sam jeden równie ciasto rozpulchnia, jak gazy utworzone z rozkładu części pożywnych mąki (o których wyżéj była mowa) pod czas zwyczajnego wyrabiania chleba".

„Użycie dwóch wymienionych ciał do fermentowania ciasta na żaden sposób szkodliwem być nie może. Z ich bowiem rozkładu powstają trzy substancje:

1) *Kwas węglowy*, który się także tworzy podczas zwyczajnéj fermentacji, a w czasie pieczenia chleba się ulatnia.

2) *Solan ammonii* (salmiak), który równie jak poprzedni się ulatnia.

3) *Solan sody* czyli *sól kuchenna*, która pozostaje w chlebie i w części zastępuje zwyczajne solenie ciasta.

Podług moich licznych doświadczeń najłatwiejsze i najprostsze tu postępowanie jest następujące:

1. Przeznaczona na jedno pieczywo mąka, dzieli się na dwie równe części; jedna połowa zarabia się wodą, zaprawioną poprzednio pewną ilością (o któréj niżéj) *kwasu solnego*, a druga połowa mąki zarabia się wodą, w któréj rozpuszczono poprzednio, przeznaczoną ilość *węglanu sody*. Obadwa gatunki ciasta winny być zarobione nieco rzadkawo, aby się tem lepiéj z sobą umięszały, skoro połączone zostaną. Dodać wypada, iż najprzód zarabia się ciasto *kwasem solnym*, a dopiero *węglanym sody*, okoliczność ta jest ważna, jak to zaraz zobaczymy.

2. Po zarobieniu drugiego ciasta natychmiast mieszają się z sobą obadwa gatunki i dopóty się przerabiają, dopóki się zupełnie nie zmięszają. Dokładne ich pomięszanie nader jest ważnem, od niego bowiem zawisło jednostajne fermentowanie ciasta, a następnie pulchność i dobre wypieczenie chleba. I dlatego to, jak wyżéj namieniliśmy, obadwa ciasta winny być nieco rzadkawo zarobione, aby się łatwiéj z sobą dały pomięszać. Poznaje się zaś dokładne umięszanie po kolorze ciasta; ciasto bowiem, które było zarobione z *węglanem sody*, ma kolor żółto-zielonawy; traci go zaś zupełnie, skoro zostanie z drugiem pomięszane; zatem naturalny kolor ciasta niezawodną jest skazówką, że się obadwa dobrze połączyły.

3. Skoro ciasto nabędzie normalnego koloru, jest tem samem gotowe do pieca. Należy więc tak urządzić zarabianie ciasta i opalanie pieca, aby pierwsze nieczekało za drugiem. W przeciwnym bowiem razie, gaz węglowy ulotniłby się, ciasto by mniéj więcéj się zsiadło czyli skupiło, a następnie chleb stałby się mniéj więcéj zakalisty, niewypieczony.

4. Chleb sztucznie fermentowany, niewymaga tak mocno opalonego pieca, jak chleb zwyczajny, w przeciwnym razie w środku jest zakalcowaty, a zwierzchu za nadto spalony, pochodzi to ztąd, że wewnętrzna wilgoć wolniéj się z niego ulatnia; skoro zaś utworzy się na wierzchu mocna skorupa (skórka), wilgoć nie mogąc się przez nią wydalić, w chlebie pozostaje.

5. Najważniejszem jest tu użycie w przyzwoitym stosunku wymienionych dwóch ciał. Wielu pisarzy mylnie go podawało i to zapewne było jedną z głównych przyczyn tak małego dotąd upowszechnienia tego sposobu zarabiania ciasta. Niektórzy także radzili brać w miejsce

węglanu sody, *dwu-węglan sody*; wszakże cena ostatniego jest tak wysoka, że już z tego powodu, sposób ten nie mógł być rzeczą każdego. Liczne moje doświadczenia dostatecznie przekonywają, że zwyczajny *węglan sody*, znany w handlu pod nazwą *soli sody*, najzupełniej celowi temu odpowiada. Dostatecznie także przekonałem się, że najprzyzwoitszy stosunek *węglanu sody* i *kwasu solnego* i *soli* do *mąki* jest następujący: na 30 funtów mąki żytnéj, 5 łutów węglanu sody, 12 łutów kwasu solnego i 24 łuty soli kuchennéj, oraz tyle wody ile potrzeba do zaczynienia nie zbyt twardego ciasta.

§ 7. *Znaczne korzyści tego postępowania.*

Korzyści tego sposobu fermentowania ciasta są następujące:

A. Większa ilość chleba.

B. Większa jego pożywność.

C. Że nie zsycha się czyli nieczerstwieje tak prędko jak zwyczajny.

D. Zysk na czasie i pracy.

E. Lepszy smak oraz łatwiejsze trawienie.

F. Większa jednostajność dobroci chleba.

Co do A. Podług czynionych w téj mierze porównawczych doświadczeń, z pewnością przyjąć można, iż z danéj ilości mąki, otrzymuje się przynajmniéj 10 proc. więcéj chleba, aniżeli podług sposobu zwyczajnego. Pochodzi to zaś ztąd, jak to już wyżéj namieniliśmy, że w niniejszym sposobie pozostają w chlebie te pożywne części mąki, które w zwyczajnym przeistaczają się na ciała, fermentacją czyli robienie chleba, zrządzające, a podczas pieczenia, daremnie się ulatniają.

Co do B. Większa pożywność tego chleba wykrywa się z tego, cośmy wyżéj (strona 33) powiedzieli, że zawiera o 1/3 części więcéj części pożywnych od zwyczajnego.

Co do C. Nie zsychanie się czyli nietwardnienie chleba, jest realną jego zaletą, skoro niepochodzi z zakalcowatości czyli z zatrzymywania w sobie wiele wilgoci, z powodu złego wyruszenia ciasta. Taki chleb jakto go bardzo często natrafiamy po wsiach; jest rzeczywiście nader szkodliwy, przez to, iż się zbija w żołądku w massę tak ścisłą, iż ją z trudnością soki trawiące przenikają i trawią. Nie ma zaś to miejsca, co do chleba sztucznie sfermentowanego, byle tylko był dobrze wypieczony, jest on bowiem, pomimo, że dłużéj zachowuje wilgoć, kruchy, pulchny w skutek szybkiego i silnego wywięzywania się z ciasta gazu węglowego.

Co do D. Już ztąd, że nie ma przyczyny dwukrotnie przerabiać ciasta sztucznie za fermentowanego, co musi mieć miejsce w zwyczajnym sposobie robienia chleba, jako też że po pierwszem przerobieniu może być niezwłocznie wyrobiony na bochenki i iść do pieca, podług ogólnie przyjętego zdania, zyskiwa się przynajmniéj 1/3 część na czasie i na zmniejszeniu pracy.

Co do E. Kto tylko spożywał ten chleb, przyznaje; iż jest smaczniejszy od zwyczajnego, a mimo to, lekarze świadczą, że jest o wiele zdrowszy i strawniejszy od ostatniego; że nie tworzy w żołądku kwasów, odęcia, zaflegnienia i t. p., i dla tego polecają go szczególniéj osobom cierpiącym częsty ból głowy, ckliwość, częste kwasami odbijania, boleści około dołka sercowego, podagrę, kamień i w wielu innych słabościach.

Co do F. Wyżéj powiedzieliśmy, iż dobroć chleba zawisła jedynie od dobrego wyruszenia ciasta. Wyruszenie zaś onegoż w zwyczajnym sposobie fermentowonia go, zawisło od nader wielu okoliczności, wywierających szczególniéj wielki wpływ na stopień mocy *kwasu chlebowego* lub *drożdży*, a do oznaczenia któréj nieposiadamy dotąd żadnéj miary, prócz nader zmiennego powonienia lub smaku, zatem dobroć chleba zawisła tu od przypadku lub większéj lub mniejszéj wprawy, jeżeli bowiem ferment będzie za słaby, chleb będzie zakalcowaty, ciężki niezdrowy; jeżeli zaś się użyje zbyt wiele *kwasu chlebowego* albo *drożdży* utworzy się w chlebie *kwas octowy*, przez co chleb będzie niesmaczny i niezdrowy. Przeciwnie w sztucznéj panifikacji, stosunki ciał do chleba wchodzących na zawsze mogą być przyzwoicie oznaczone i byle tylko przepis był dobrze zachowany, chleb zawsze musi być jednostajnie dobry.

(*Dalszy ciąg nastąpi*).

H A N D E L.

S P R A W O Z D A N I E
Z obrotu handlu zbożowego i drzewnego w roku 1852.

Port Gdański.

(Dalszy ciąg).

Dawniéj polska czerwona odeska pszenica stanowiła główny, jeśli nie jedyny przedmiot handlu morza Czarnego; dziś już ledwo że nie trzecie zajmuje miejsce.

Porta Marjanpolu, Taganrogu i berdjański dostawiły do Anglji w r. 1851 100,000, a w 1852 już 350,000 kwarterów pszenicy zwanéj „ghirka“, która u młynarzy coraz chętniejsze zaczyna znajdować przyjęcie.

Ziarno mołdawskie i wołoskie, poprawiające się w gatunku, lepiéj oczyszczone, w zdrowszym przybywa stanie, a przed dwoma laty notowane 15% niżéj od odeskiego, dziś już ma przed ostatniem pierwszeństwo i wyższe otrzymuje ceny.

Zboże egipskie stosunkowo jeszcze większy zrobiło postęp, bo w 1850 cena jego o 30% niżéj od odeskiego stała, a dziś kupujący żadnéj różnicy nie robią.

Ładunki pszenicy ze Smyrny przybywały dawniéj zmieszane z inném ziarnem, słomą, piaskiem, kamieniami; ostatnie zaś próby okazały się w normalnym stanie.

Lubo po zniesieniu cła, klasyfikacja pochodzenia zboża w portach angielskich nie robi się z taką jak dawniéj dokładnością i zebranie statystycznych dokumentów daleko jest trudniejszem; jednakże z papierów przedstawionych parlamentowi możemy wyprowadzić następne liczby dowozu wszelkiego rodzaju ziarna z Czarnego i Azowskiego morza:

		1849	1851
Egipt	kwarterów	392,727	958,995
Syrja i Palestyna	—	24,058	54,199
Wołoszczyzna i Mołdawia	—	325,128	624,242
Porty ros., Czarn. i Azow. morza .	—	572,735	762,160
Tureckie państwo	—	399,918	420,768
		1,714,566	2,820,364

Porty greckie, włoskie i Archipelag nie są tu wymienione.

A zatém tylko w dwóch latach wywóz z powyższych krajów o 60 na % się powiększył.

Schodząc do saméj pszenicy, jako głównie port gdański i mieszkańców królestwa Polskiego, tudzież prowincji wołyńskich obchodzącéj, znajdujemy, że wywóz do Anglji był:

Pszenicy rossyjskiéj:	w 1849	1851
z portu odeskiego	453,700	546,501
— morza Azowskiego	326,050	
z Mołdawii i Wołoszczyzny	85,000	14,476
z Egiptu	276,500	128,273
z Rumelii i Syrji	34,650	12,699
Włoskiéj	30,500	106,092
Tureckiéj	68,000	103,716

Liczby te jakkolwiek niekompletne, lecz z urzędowych czerpane źródeł okazują niesłychany postęp produkcji rolniczéj tak południowych rossyjskich prowincji, jako też krajów nad morzem Śródziemnem położonych. Wprawdzie gdańskie ziarno doskonale wyrobione, po większéj części piękniejsze w kolorze, zawsze znajdzie odbyt; ale rzecz niezawodna, że pod względem ceny, z południowem konkurować nie będzie mogło, bo produkcja w królestwie, tudzież dostawa do portu znacznie wartość jego podnoszą.

Dowóz ogólny zboża do Wielkiéj Brytanji był jak następuje:

		1852	1851
Pszenicy	kwarterów	3,068,892	3,812,009
Jęczmienia	—	626,737	829,564
Owsa	—	995,480	1,198,529
Żyta	—	110,023	124,609
Bobu	—	107,017	99,399
Grochu	—	371,250	318,224
Kukurydzy	—	1,479,891	1,807,636
Gryki	—	8,085	1,477
Różnych	—	—	1,955
		6,667,375	8,093,402

		1852	1851
Mąki pszennéj	cent.	3,889,583	5,314,414
— jęczmieńnéj	—	212	34
— owsianéj	—	512	2,525
— żytniéj	—	92	6,493
— grochowéj	—	14	295
— kukurydzowéj	—	742	9,561
— gryczanéj	—	40	48
		3,891,395	5,333,370

czyli zamieniając wszystko razem na kwartery, cały dowóz wynosił:

w roku 1851 9,617,222

— 1852 7,779,145;

a zatem dowóz zagraniczny w rokn upłynionym zniżył się o 1/5 część.

Dowóz ostatnich lat dziesięciu tak się przedstawia:

	Ilość pszenicy zagranicznéj wprowadzonéj do Anglji w kwarterach	Ilość mąki zagranicznéj wprowadzonéj do Anglji w centnarach	Średnie całoroczne ceny pszenicy w Anglji za kwarter
1843	932,866	440,955	50 szyl. 2 pen.
4	1,097,063	987,744	51 — 3 —
5	844,533	924,256	50 — 9 —
6	1,437,336	3,363,810	54 — 9 —
7	2,650,058	8,637,377	69 — 5 —
8	2,477,366	1,731,974	50 — 6 —
9	4,507,626	3,778,435	44 — 6 —
50	3,936,514	3,858,332	40 — 4 —
51	3,812,009	5,314,414	38 — 7 —
52	3,068,892	3,889,583	41 — — —

Oto jest tabelka porównania cen w ostatnich trzech latach w grudniu, na główniejszych portowych targach, rachując na miarę i monetę angielską, za kwarter pszenicy władowany na okręt:

	1850	1851	1852
Gdańsk pierwszy gatunek	40 do 45	41 do 46	52 do 54
— drugi —	35 — 40	43 — 46	42_6 — 51
Królewiec	34 — 40	36 — 41	49 — 51_6
Szczecin	35_6 — 38	41 — 42	45 — 49
Rostok	37 — 40	40 — 43	46 — 48
Nowy York (w Ameryce)	31_2 — 41	36 — 41	43 — 47_4
Hamburg	36 — 40	40 — 44	41 — 46
Bilbao (Hszpania)	35 — 39	38 — 41	41 — 46_6
Marsylia	29 — 33	36 — 44	36 — 46
Nantes	34 — 37	38 — 40_6	40 — 45
Bordeaux	36 — 37_6	37 — 41	43 — 46
Filadelfia	32 — 36	37 — 40	42 — 44_8
Tryest	24 — 33	27 — 35	34 — 43
Neapol	30_6 — 33	32 — 38	39 — 43
Genua	26_6 — 35	32 — 38	39 — 43
Ankona	31 — 32	32 — 34_6	36 — 40
Montreal (Ameryka)	30 — 36	27 — 31	36 — 40
Petersburg	32 — 34	33 — 36	36 — 39
Alexandrja	16 — 17_9	26_9 — 27	31 — 35_9
Galacz	19_1 — 24_6	18 — 24	27 — 33
Taganrog	28_2 — 29_6	26 — 28_6	28 — 34_6
Konstantynopol	21 — 24	21 — 29	27_6 — 34_6
Archangielsk	25 — 27	25_6 — 26	29 — 34
Odessa	24_2 — 30_{10}	25_3 — 30_{10}	23_4 — 33

Rozpatrzenie się w powyższych liczbach przedstawia nader cieksywy ruch cen pszenicy rozmaitego pochodzenia. Uderzający szczególniéj jest postęp ziarna egipskiego, mołdawskiego, które w tak krótkim czasie, produkta odeskie do ostatniéj klasy zepchnęły.

Chociaż Anglja ze wszystkich stron otrzymuje dostarczenia, rolnictwo jednak krajowe położyło sobie zadanie, już przez wprowadzenie machin, już hojniejszym wykładem powiększyć o ile można wydatek zbiorów, bo płacąc drożéj robotników, a 20% taniéj sprzedając zboże, bez nadzwyczajnzch wysileń nie mogłoby ruiny uniknąć.

Te wysilenia jednak nie zostają bez skutku, produkcja kraju z ka-

żdym rokiem się wznosi i zapełnia potrzeby silnie wzrastającéj konsumcji.

W Irlandji tylko stosunek się zmienił, przez zmniejszenie się ludności przeszło o 2 miliony w ostatnich pięciu latach. Głód i cholera w 1847 i 1848 r. zabrały przeszło półtora miliona, a pół miliona emigrowało do Stanów Zjednoczonych, Kalifornji i Australji, tak, że z 8 milionów dziś tylko 6 zostało.

Tak straszny upadek ludności zmienił cały stan rzeczy w Irlandji, dozwalając wprowadzić poprawne gospodarstwo, urządzić i podzielić role, znieść do nieskończoności rozdrobnione szachownice, i uprawę kartofli do normalnego zredukować stosunku.

Przeprowadzenie tych zmian największą dziś spotyka trudność w braku ludności wiejskiéj; ale gdy się nowy stan rzeczy ustali, Irlandja nietylko własnem ziarnem się wyżywi, ale i angielskie targi zasilać będzie mogła. Rolnictwa angielskiego przyszłość leży dziś głównie w osuszaniu gruntów podziemnemi rurami, przez co już w pierwszym roku zbiór od 10 do 15 na % się powiększa; do jakiego to z czasem rezultatu może doprowadzić, dosyć jest spojrzeć na klassyfikacją urzędową gruntów całéj Wielkiéj Brytanji w r. 1846 dopełnioną, podług któréj znajdowało się:

	Akrów uprawnych (*)	Akrów nieuprawnych, ale do uprawy zdolnych	Akrów do uprawy niezdolnych
w Anglji	28,749,000	3,984,000	4,361,000
—Szkocji	5,205,000	5,950,000	8,528,930
—Irlandji	12,125,280	4,900,000	2,416,664
—Wyspach angiel.	383,690	166,169	560,469

Z 34 milionów akrów w Anglji i Szkocji pod pługiem lub pastwiskiem będących, 15 milionów akrów potrzebuje osuszenia podziemnego a nieuprawne, dziś 9,000,000 akrów z pewnym nakładem dałyby się do uprawy doprowadzić.

Rząd angielski pożyczkami na nizki procent ułatwia podziemne osuszenie, ale tam i na prywatnych kapitałach nie braknie, a przy wiadoméj zdolności i wytrwałości mieszkańców, tudzież coraz zniżnjącéj się stopie procentowéj, kapitały koniecznie ku rolnictwu się obrócą. Wówczas jeżeli stosunek ludności się nie zmieni, produkcja tak się podnieść może, że w latach tylko wyjątkowych Anglicy obcego chleba potrzebować będą.

A jakażto ogromna produkcja tego kraju! W roku 1846 ceniono zbiór:

Pszenicy . . .	kwarter.	18,225,000	wartości	34,591,784	funt. szterl.
Żyta i owsa .	—	20,889,049	—	20,869,049	—
Jęczmienia . .	—	7,940,476	—	10,502,499	—
Bobu i grochu	—	1,735,715	—	2,430,000	—
		48,770,240			
Kartofli, turnipsów, koniczyn				41,200,000	
Ogrodowizn				10,310,000	
				119,903,332	

(*) Akr równy jest 217 prętom polskim.

to jest 120 milionów funt. szterlingów czyli 4 miliardy dziewięćset milionów złotych polskich, a jeszcze w to nie wchodzi blizko 10 milionów kwarterów rozmaitych nasion olejnych.

W takiéj ogromnéj produkcji, nieurodzaj a nawet zbiór tylko niższy od średniego przerażający odkrywa ubytek tak w ilości ziarna, jako i sumie na zastąpienie jego użytéj; lecz z drugiéj strony poprawa gospodarstwa i podniesienie plonu o 10 do 15 nay%, dowóz zboża z zagranicy może niepotrzebnym uczynić, a kto zaprzeczy, że przy rozsądnym nakładzie i poprawie gospodarstwa; powiększyć zbiór o 15 na % jest niepodobna lub trudno?

(*Dalszy ciąg nastąpi*).

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy: (prócz tego co w śpichrzach znajduje się) żyta czetw. 971, pszenicy czetwe. 2,649, jęczmienia czetwerti 1,203, owsa czetw. 1,409, grochu polnego czetwe. 292, kaszy jęczmiennéj czetw 122, kartofli czetw. 684, siana pudów 12,225, słomy pudów 6375.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 2 (14) Czerwca 1853 roku.		ŻĄDAJĄ Rs.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ Rs.	DAJĄ kop
1. WEXLE.					
Amsterdam 250 zł. H.	2 M.	—	—	—	—
Berlin 100 talarów	2 M.	90	90	—	—
Gdańsk 100 talarów	2 M.	90	75	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	138	75	—	—
Londyn 1 funt sterl.	3 M.	6	18	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	—	—	99	50
Petersburg 100 rub sr.	1 M.	99	75	—	—
Paryż 300 franków	2 M.	74	40	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	85	50	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Pół-Imperjały		—	—	5	16
Holenderskie dukaty nowe		—	—	2	97½
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe 4-proc. za 100 rs. oprócz kuponu		89	18	—	—
Listy zastawne białe, daw. opr. kup. (*) za 100 zł.		—	—	—	—
„ „ nowe		14	61⅓	14	56⅓
Obligacje Udziałowe na 300 zł.		—	—	—	—
„ „ Serje wylosowane		—	—	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 zł. oprócz kuponu		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. A na 300 zł.		—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likwid. za 100 zł.		—	—	5	70

Wartość Kuponu od Listów zastawnych kop. 28⅔.

KURS GIEŁDY BERLINSKIÉJ.

Dnia 12 Czerwca 1853 r. — PAPIERY.	żądają	płacą
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 4½-proc.	104	—
Polskie Obligacje Skarbu 4-proc.	91½	90¾
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5-proc.	98¾	97½
lit. B. 200	—	22½
Polskie Listy Zastawne	—	—
„ „ „ nowe	94½	—
„ Obligacje Udziałowe 500 złotowe	92½	—
„ „ 300-złotowe	—	—

W Drukarni J. Ungera. — Wolno drukować, — W Warszawie dnia 2 (14) czerwca 1853 r. — Cenzor. F. M. Sobieszczański.